

ROCCOLO VALTALEGGIO

Ultimo agg./ Last update

11/02/2022

271

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	904360
Descrizione	Il formaggio ha una caratteristica forma cilindrica che meglio permette di ottenere una pasta morbida nel sottocrosta e leggermente asciutta nel cuore, esaltando un insieme di diversi sapori e profumi che rendono questo formaggio un prodotto unico				
Ingredienti	LATTE vaccino, sale, caglio				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	2,5 kg ca.	Dimensioni (cm)	17 x 17 x h 10
Crosta	sottile e rugosa, di colore bruno - Non edibile				
Aspetto interno	di colore paglierino				
Struttura	Morbida vicino alla crosta, friabile al centro				
Sapore e aroma	estremamente intenso e dolce nella parte esterna e leggermente acidulo e fresco verso il centro				
Stagionatura	6 mesi circa	Temperatura di conservazione		max + 6°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione		Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1496 - 361

GRASSI (g)	30,7	PROTEINE (g)	20,6
di cui ac. grassi saturi (g)	22,6	SALE (g)	1,6
CARBOIDRATI (g)	1,5		
di cui zuccheri (g)	1,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	45,8
Residuo secco %	55,4
Grasso ss %	57
Aw	/
pH	/

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

ROCCOLO VALTALEGGIO

Ultimo agg./ Last update

11/02/2022

271

Category	CHEESE	Cod.	904360
Description	The cheese has a characteristic cylindrical shape that better allows to obtain a soft paste in the underside and slightly dry in the heart, enhancing a set of different flavors and aromas that make this section a unique product		
Ingredients	Cow MILK, salt, rennet		
Format	Wheel	Weight (kg)	2,5 kg ca.
		Size (cm)	17 x 17 x h 10
Rind	thin, rough, brown-colored - Non edible		
Internal appearance	straw-colored		
Texture	Soft near the rind, crumbly in the center		
Taste and smell	an extremely intense and sweet outer layer enclosing a slightly tangy and fresh center		
Ageing	about 6 months	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1496 - 361

FAT (g)	30,7	PROTEIN (g)	20,6
of which saturates (g)	22,6	SALT (g)	1,6
CARBOHYDRATE (g)	1,5		
of which sugars(g)	1,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	45,8
Dry Matter (%)	55,4
Fat in dry matter (%)	57
Aw	/
pH	/

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

ROCCOLO VALTALEGGIO

Ultimo agg./ Last update

11/02/2022

271

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Film microforato - Micro-perforated film	60
b)		

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

	Packaging	Shelf life (giorni/days)
a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit